

---

# STARTERS - VOORGERECHTEN

---



## SCALLOPS € 16.50

**Sint jacobsschelpen in boter gebakken met peterselie wortel puree en bacon vinaigrette**  
butter seared scallops with sweet bacon vinaigrette and parsley root puree



## VAN SPEYK SALAD € 14

**met krokante geitenkaas, ingelegde perzik, peultjes, tuinbonen, daslook, pecannoten en French dressing**  
salad with crispy goat cheese, marinated peach, snow peas, broad beans, wild garlic, pecan nuts and a French dressing



## ESCARGOTS € 12.50

**met knoflookboter, Hollandse truffelkaas en krokant broodkruim**  
with herb butter, Dutch truffle cheese and garlic breadcrumbs



## FOIE GRAS € 21

**pan gebakken met warme brioche, krokante granola en calvados appel**  
warm brioche bun, homemade granola and calvados apple



## CARPACCIO € 14.50

**met Old Amsterdam, pijnboompitten, gepekeld kwartelei en zwarte truffelcrème**  
Old Amsterdam cheese, toasted pine nuts, pickled quail egg and black truffle cream

---

# STARTERS - VOORGERECHTEN

---



## DUTCH ASPARAGUS € 12.50

witte asperges met champagne crème, Limburgse grottenham en verse rabarber  
with cream of champagne, 'Grotten' ham from Limburg and fresh rhubarb



## DUTCH FISH PLATTER € 16.50

visplateau met haring, kaviaar, Hollandse garnalen cocktail,  
gerookte paling en makreel rillete op toast

Dutch fish platter with herring, dutch shrimp cocktail,  
smoked eel and smoked mackarel rillete on toast



## DUTCH OYSTERS € 19

Nederlandse oesters van het seizoen,  
met citroen en sjalottenazijn op crushed ijs, ½ dozijn  
Dutch seasonal oysters with lemon and shallot vinegar  
on crushed ice, 1/2 dozen



## ONION SOUP € 8.50

uiensoep klassiek gratineerd met gruyère crûton  
classic onion soup au gratin with gruyère crûton



## ASPARAGUS SOUP € 8.50

romige soep van witte asperges  
creamy Dutch asparagus soup

**Informeer alstublieft onze bediening over eventuele allergieën of dieetwensen.**  
Please inform our staff about any allergies or dietary requirements

---

# MAIN COURSES – HOOFDGERECHTEN

---

## CLASSIC BEEF STEW € 21.50

**zachtgestoofde sucade met seizoensstamppot, rookworst, jus en Zaanse mosterd**  
traditional Dutch beef stew, with Dutch hotchpotch,  
smoked sausage, gravy and Zaandam mustard



## DUCK CONFIT € 22.50

**eendenbout huisgeconfijt met klassieke rode kool, flespompoen,  
krokante polenta en sinaasappeljus**

homemade confit of duck-leg, with Dutch red cabbage,  
butternut squash cream, polenta fries and orange gravy



## DUTCH ORGANIC CHICKEN FILLET € 21.50

**boerderijkipfilet uit de oven met citroen en tijm,  
kastanjepuree met honing, geglaceerde wortelen, pareluien en truffelsaus**

Roasted Dutch chicken breast with lemon and thyme,  
chestnut puree with honey, glazed carrots, pearl onions and truffle sauce



## SEAFOOD RISOTTO € 22.50

**zeevruchten risotto van gerijpte Acquerello risotto met Zeeuwse mosselen,  
coquille en gambas, kruidenboter en saffraan**

one year aged Acquerello risotto with Dutch mussels  
scallop and gambas, herb butter and saffron



## HEILBOT € 26.50

**gebakken heilbotfilet met gestoofde venkel, aardappeltjes, bundelzwammen en hollandaise**  
fillet of halibut with baked potatoes, fennel, beech mushrooms and hollandaise sauce



## TUNA FILLET € 24.50

**pan gebakken tonijn met wasabi aubergine puree, zwarte sesamzaad sponge cake  
en eiernoedels met zwarte knoflook en kimchi**

pan seared tuna fillet with wasabi aubergine puree,  
black sesame seed sponge cake and egg noodles with black garlic and kimchi



## VEGA BELUGA € 19.50

**Beluga linzen met paddenstoelen, krokante zwarte rijst,  
basilicum crème en een oude kaas kroketje**

Beluga lentils with forest mushrooms, crispy black rice,  
basil crème and a matured cheese croquette



## COURGETTE € 19.50

**pannekoekjes van courgette met portobello, geitenkaas en groentenchips**  
zucchini patties with portobello mushroom, goat cheese and vegetable chips

---

# VAN SPEYK GRILLED MEAT - CUTS

---

## **RIBEYE STEAK € 27.50**

**USDA Ribeye met gecarameliseerde uien  
en Béarnaise saus van de grill (250 gram)**

Marbled USDA Ribeye Steak, grilled, with caramelized onions  
and Béarnaise sauce (250 gram)



## **FILLET STEAK € 28.50**

**ossenhaas van Black Angus rund met portsaus,  
gebakken Hollandse bladspinazie en artisjokcrème (180 gram)**

from Black Angus beef with port sauce,  
sautéed Dutch spinach, and artichoke cream (180 gram)



## **SIDE DISHES - BIJGERECHTEN**

### **SELECTION OF DIFFERENT DUTCH POTATOES € 4.90**

**with fresh herbs and lemon**

verschillende soorten aardappelen van Hollandse bodem,  
met citroen en verse kruiden

### **MASHED POTATO WITH HERBS € 4.00**

aardappelpuree met tuinkruiden

### **CRISPY FRIES WITH TRUFFLE MAYO € 4.00**

krokante frietjes met truffelmayo

### **GRILLED GREEN ASPARAGUS € 6.50**

**with aged balsamic and dutch matured cheese flakes**

gegrilde groene asperges met oude balsamico en geschaafde oude kaas

### **MUSHROOMS ROASTED IN HERB BUTTER € 4.00**

paddenstoelen in kruidenboter

### **SEASONAL MARKET VEGETABLES € 4.00**

groenten van het seizoen

# HOMEMADE DESSERTS

---

## CHOCOLADE 9

**chocolade ganache taartje met vanilleijs en gemarineerde sinaasappeltjes**  
chocolate ganache cake with vanilla ice-cream and marinated orange



## CITROENTAART 8.5

**met cocos ijs en krokante kletskep**  
classic zesty lemon pie with coconut ice-cream and crispy caramel



## CREME BRULEE 8.5

**klassiek, geserveerd met rode vruchten sorbet**  
classic, served with red fruits sorbet



## MOORKOP 8.5

**met luchtige slagroom, chocolade, Advocaat en citroensorbet**  
traditional pastry with a whipped cream filling, topped with chocolate,  
served with Dutch eggnog and lemon sorbet



## TARTE TATIN 9.5

**classic warm apple pie served with brandied raisins ice-cream**  
warm uit de oven met boerenjongensijs



## KAASPLANK 12

**ambachtelijke Nederlandse en Franse kazen, met appelstroop en vijgenbrood**  
artisanal Dutch and French cheese with applesauce and fig bread

## ★ DESSERTWIJN / DESSERT WINE ★

★ **WIT** Sauternes Chateau Les Mingets 6.5

★ **ROOD** Banyuls La Galline 6.5

## ★ COFFEE & TEA ★

Coffee / Espresso	3	Natural tea selection	3
Double Espresso	3.5	Fresh mint tea	3.5
Cappuccino / Latte	3.5	Irish coffee [Jameson]	8.5
Decafé	3.5	Other special coffees	8.5

## ★ PORT ★

Kopke Late Vintage Port	5.5	★ <b>Fonseca Vintage 2003</b>	269
Graham Tawny 10 YRS	5.5	50cl Bottle	
Sibio Tawny 20 YRS	8.5	R. Parker 96 pnts.	

## ★ DIGESTIF ★

Bols Corenwijn 6 yrs	6.5	Eau de Vie Poire William	7
Grappa	7	Absinthe 55%	7

## ★ *Liquors* ★

Dutch Waffle Liquor	6.5	Drambuie	6.5
Baileys	6.5	Sambuca	6.5
Tia Maria	6.5	Amaretto	6.5
Grand Marnier	6.5	Licor 43	6.5
Cointreau	6.5	Frangelico	6.5

## ★ COGNAC / CALVADOS ★

Armagnac VSOP	7	Remy Martin XO	15
Remy Martin VSOP	7.5	La Pere Magloire VSOP	7
Courvoisier Voyage	12	Chateau du Breul 15 Ans	12.5

## ★ *RUM* ★

Havana Club 3 YRS	7	Captain Morgan	7
Havana Club 7 YRS	8.5	Diplomatico	9.5